

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA RÔTISSERIE – WAS SIE BEI UNS ERWARTET...

Küchenchef Stefan Jäckel, Restaurant Manager Elia Maropoulos und ihr Team freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu schenken.



BUSINESS LUNCH

14. September bis 18. September 2026

SCHOTTISCHER LACHS

Kürbis | Speck | Kapuzinerkresse

—

EI VOM EIGENEN HOF

Polenta | Waldpilze | Petersilie

—

HEILBUTT

Austern Hollandaise | Spinat | Linguine

oder

RIB EYE

Zwiebeln | Bohnen | Bratkartoffeln

—

KOKOSNUSS

Mango | Ananas

oder

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

4-Gang Menü: Beide Vorspeisen, Hauptgang & Dessert	97
3-Gang Menü: Vorspeise, Hauptgang & Dessert	80
2-Gang Menü: Vorspeise & Hauptgang	67

STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENU

BALFEGÓ THUNFISCH

Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi

—

BRETONISCHER HUMMER

Kopfsalat | Salicorn | Pfirsich

—

CAVATELLI

Steinpilze | Spinat | Estragon

—

SCHWEIZER KALB

Périgord Trüffel | Blumenkohl

oder

KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE

Yuzu | Maitake | Sellerie

Aufpreis von 80

—

OVOMALTINE

Menü komplett	227
Menü 4-Gang ohne Cavatelli	187
Menü 3-Gang ohne Cavatelli & Hummer	157

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Mariniertes Gemüse | Kerne | Sprossen

20

zusätzlich mit einem Kaisergranat

Aufpreis von 22

zusätzlich mit gebratener Entenleber

Aufpreis von 25

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Oscietra Kaviar | Polenta | Sauerrahm | Ei | Roscoff Zwiebel

78



BALFEGÓ THUNFISCH

Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi

74

TOMATEN AUS DER BRETAGNE

Kürbiskerne | Estragon | Erdbeere

38

FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Stangensellerie | Sauternes | Périgord Trüffel

54

SPINAT GNOCCHETTI

Périgord Trüffel | Ei | Parmesanschaum

38

Hauptgericht 58

KALBSHAXEN RAVIOLI

Maderajus | Nussbutter Beurre Blanc

36

Hauptgericht 48

HAUPTGERICHTE

SCHWEIZER KALBSFILET «ZÜRCHER ART»

Rahmsauce | Champignons | Rösti Sticks | *mit oder ohne Nierli*

66

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Züri Geschnetzeltes auch in der klassischen Variante

58

STEFAN'S BOUILLABASSE

Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

Vorspeise 54

ATLANTIK SEEZUNGE

Calamaretti | Scampi | Gerösteter Knoblauchschaum mit Tahiti Vanille | Frühlingspilze | Grünes Gemüse

76

BRETONISCHER HUMMER

Linguine | Salicornes | Salzzitrone

86

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

RISOTTO

VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Pfirsich | Fenchel | Stracciatella

44

Vorspeise 32



OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner	 2025	10cl	13
ALBARIÑO Pazos de Senoras Rías Baixas Spanien	Albariño	2024	10cl	12
TEMENT EHRENHAUSEN Tement Südsteiermark Österreich	Sauvignon Blanc	2023	10cl	14
MERCUREY LES MARGOTONS Cellier Aux Moines Burgundy Frankreich	Chardonnay	2023	10cl	15
I PALCHI FOSCARINO Azienda Agricola Inama Venetien Italien	Garganega	2020	10cl	20
EN ÉPINES Domaine Bec d'Or Vaud Schweiz	Chardonnay	2024	10cl	13
SAUMUR CLOS DES CARMES R. Guiberteau Loire Frankreich	Chenin Blanc	2023	10cl	28
RIESLING KIEDRICH TURMBERG Robert Weil Rheingau Deutschland	Riesling	2023	10cl	16

ROSEWEINE

LA PERNICE ROSATO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2025	10cl	12
--	--------	--	------	----

ROTWEINE

ASCONA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2020	10cl	22
BARBAROSSA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2022	10cl	12
FLÄSCHER PINOT NOIR GROND Weingut Davaz Graubünden Schweiz	Pinot Noir	2023	10cl	12
IL PRINCIPE Michele Chiarlo Piemont Italien	Nebbiolo	2021	10cl	15
IL PINO Tenuta di Biserno Toscana Italien	Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot	2023	10cl	19
MARSANNAY S. Pataille Burgund Frankreich	Pinot Noir	2023	10cl	22

DESSERTWEINE

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato	2025	10cl	11
STROHWEIN Zweifel Weine Zürich Schweiz	Johanniter, Vidal Blanc	2025	10cl	13

DESSERT

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum
Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

18

KOKOSNUSS

Mango | Ananas

18

ERDEBEERE

Holunderblüte | Kombucha

30

«FLORAL PEACH»

Pfirsich | Blüten | Zitronenverveine

30

KÄSEUSWAHL

VON MAÎTRE FROMAGER ROLF BEELER

Gerösteter Kümmel | Feigensenf | Früchtebrot

34

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen

SCHLATTGUT, TERRENI ALLA MAGGIA und CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE zubereitet,

welche Teil unseres The Living Circle's sind.

Diese kennzeichnen wir stolz mit



DEKLARATION

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns wichtig. Deshalb engagieren wir uns gemeinsam mit unseren Lieferanten für ein nachhaltiges Angebot.

Menü: Kalb, Schweiz | Kagoshima Rind, Japan

A la Carte: Zürich Geschnetzeltes, Kalb, Schweiz | Kalbsfilet, Schweiz | Rindstatar, Schweiz
Kalbshaxenravioli, Schweiz | Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Kagoshima Rind Entrecôte, Japan

Entenleber, Frankreich | Wagyu Short Rib, Australien

BL: Schwein, Schweiz | Rib Eye Rind, Schottland

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Thunfisch, Spanien | Auster, Frankreich | Kaviar, China | Hummer, Frankreich | Rotbarbe, Portugal |
Vongole, Portugal

A la Carte: Seezunge, Atlantik | Kaisergranat, Südafrika | Kaviar, China | Auster, Frankreich | Hummer, England

Bouillabaisse: Wolfsbarsch, Atlantik (Frankreich/Spanien) | Rotbarbe, Portugal | Jakobsmuschel, Norwegen

Langustine, Südafrika | Miesmuscheln, Frankreich | Pulpo, Italien

BL: Lachs, Schottland | Heilbutt, Norwegen

Alle unsere Brot & Backwaren sind in der Schweiz produziert. Ausnahme: Crêpes: Deutschland, Pitabrot: Israel

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass Stefan Jäckels Gerichte nicht zum Teilen konzipiert sind.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ein extra Gedeck für einen Aufpreis von CHF 5.